VISIT…

LANZAROTE Caliente.COM

СЕМЬ ПОВАРЯТ

ГРИБНОЙ ПИР



АРКАИМ

ГРИБНОЙ ПИР

СОДЕРЖАНИЕ

Хрустящие бутерброды с лисичками 4
Корзиночки с грибами 5
Салат-коктейль с шампиньонами 6
Салат с подосиновиками и рисом 7
Салат с рыжиками и кальмарами 8
Салат грибной с мясом 9
Салат из груздей с курицей 10
Фаршированные помидоры 11
Огурцы, фаршированные грибами 12
Рулетики из кильки с грибами 13
Горячая грибная закуска 14
Борщ с грибами 15
Щи с опятами 16
Груздянка 17
Окрошка с грибами 18
Подосиновики в сметанном соусе 19
Грибные котлеты 20
Пирог картофельный с грибами 21
Запеканка из макарон с грибами 22
Рыба с грибами на овощной подушке 23
Зразы с грибами 24
Эскалопы с грибами 25
Запеканка с печенью и грибами 26
Соте из куриных грудок с грибами 27
Грибной омлет 28
Торт из блинчиков с грибами 29
Пицца с грибами 30
Булочки из заварного теста с грибами 31





Калорийность 1 порции показана количеством значков

закуски



150 килокалорий
155–250 килокалорий
255–300 килокалорий

основные блюда



350 килокалорий
355–450 килокалорий
455–550 килокалорий

ХРУСТЯЩИЕ БУТЕРБРОДЫ С ЛИСИЧКАМИ

на 4 порции

- хлеб пшеничный 400 г
- масло сливочное 4 ст. ложки
- лисички 800 г
- лук-порей 2 стебля
- соль

■ Хлеб без корок нарежьте ломтиками толщиной 0,5 см, длиной 3–5 см и обжарьте их на сливочном масле.

■ Мелко нарезанные грибы и лук обжаривайте 10 минут, посолите.

■ При подаче положите на гренки часть грибов, остальные уложите рядом. Оформите зеленью петрушки.



Лисички – чемпионы среди грибов по содержанию каротина



• Время приготовления 20 минут •



Нашел я зонтики в лесу, домой в корзинке их несу



КОРЗИНОЧКИ С ГРИБАМИ

на 5 порций

для теста:

- мука пшеничная 1 стакан
- сыр твердый тертый 100 г
- маргарин 100 г
- желток яичный 1 шт.
- соль

для фарша:

- грибы маринованные 200 г
- яйца вареные 2 шт.
- яблоко 1 шт.
- лук репчатый 1 головка
- сметана 2 ст. ложки
- соль

■ Из муки, маргарина, желтка и сыра замесите тесто, выдержите его на холоде 30 минут. Затем раскатайте, вырежьте кружки и уложите их в формочки. Выпекайте корзиночки до светло-золотистого цвета.

■ Грибы, яйца, яблоко и репчатый лук нарежьте мелкими кубиками, смешайте со сметаной, посолите, добавьте рубленую зелень.

■ Корзиночки наполните фаршем, оформите зеленью, грибами и ломтиками помидора.

• Время приготовления 40 минут плюс охлаждение •

САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ С ШАМПИНЬОНАМИ



на 4 порции

- шампиньоны 300 г
- лук репчатый 1 головка
- сок лимонный 1 ч. ложка
- кальмары консервированные 70 г
- перец сладкий 1 шт.
- корень петрушки 1 шт.
- сметана 1 ст. ложка
- майонез 1 ст. ложка

■ Шампиньоны нарежьте ломтиками, добавьте рубленый репчатый лук и лимонный сок. Перемешайте.

■ Кальмаров, сладкий перец и корень петрушки нарежьте тонкой соломкой.

■ В бокал уложите слоями кальмаров, сладкий перец, петрушку и грибы с луком, смазывая каждый слой смесью сметаны и майонеза.

■ При подаче оформите салат веточкой зелени и ломтиками яблока.

• Время приготовления 20 минут •

САЛАТ С ПОДОСИНОВИКАМИ И РИСОМ

на 6 порций

- рис 200 г
- подосиновики 200 г
- морковь 1 шт.
- лук репчатый 1 головка
- огурец соленый 1 шт.
- масло растительное 1 ст. ложка
- майонез 2 ст. ложки

■ Отварите рис в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг. Охладите.

■ Лук и морковь нашинкуйте, спассеруйте на масле, затем добавьте нарезанные грибы и жарьте до готовности.

■ Обжаренные грибы с овощами охладите, добавьте рис, нарезанный соломкой огурец, заправьте майонезом и перемешайте.

■ При подаче посыпьте салат рубленым яйцом, оформите зеленью.



• Время приготовления 35 минут плюс охлаждение •

САЛАТ С РЫЖИКАМИ И КАЛЬМАРАМИ





на 10 порций

- рыжики маринованные 200 г
- кальмары отварные 400 г
- картофель вареный 5 шт.
- огурцы соленые 2 шт.
- лук репчатый 2 головки
- майонез 1 стакан
- перец черный молотый
- соль

■ Грибы, картофель и огурцы нарежьте ломтиками, кальмаров – соломкой, лук порубите.

■ Подготовленные ингредиенты салата соедините, посолите, поперчите, заправьте майонезом и перемешайте.

■ Выложите в салатник, выстеленный листьями зеленого салата.

• Время приготовления 15 минут •

САЛАТ ГРИБНОЙ С МЯСОМ

на 2 порции

- мякоть отварной говядины 200 г
- грибы 200 г
- лук репчатый 1 головка
- огурец 1 шт.
- лук зеленый 4 пера
- зелень укропа и кинза рубленые по 1 ч. ложке
- сметана 1 стакан
- масло растительное 1 ст. ложка
- соль

■ Грибы мелко нарежьте, оставив часть целыми для оформления, обжарьте на масле вместе с рубленым репчатым луком.

■ Говядину нарежьте кубиками, добавьте грибы, нарезанный кубиками огурец, зелень и нашинкованный зеленый лук. Посолите, заправьте сметаной и перемешайте.

■ Готовый салат выложите в салатник, оформите грибами и зеленью.



• Время приготовления 40 минут •

САЛАТ ИЗ ГРУЗДЕЙ С КУРИЦЕЙ

на 6 порций

- грузди или белые грибы соленые 200 г
- филе отварного цыпленка 1 шт.
- корень сельдерея ½ шт.
- каперсы 1 ст. ложка
- майонез 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Грибы, филе цыпленка и корень сельдерея нарежьте соломкой, добавьте рубленые каперсы, посолите, поперчите, заправьте майонезом и перемешайте.

■ При подаче посыпьте салат сыром и оформите ломтиками помидора.



Салат из груздей – для дорогих гостей!



• Время приготовления 20 минут •



ФАРШИРОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ

на 6 порций

- помидоры небольшие 12 шт.
- грибы 400 г
- лук репчатый 1 головка
- яйца вареные 2 шт.
- масло сливочное 2 ст. ложки
- зелень петрушки и укропа рубленая 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

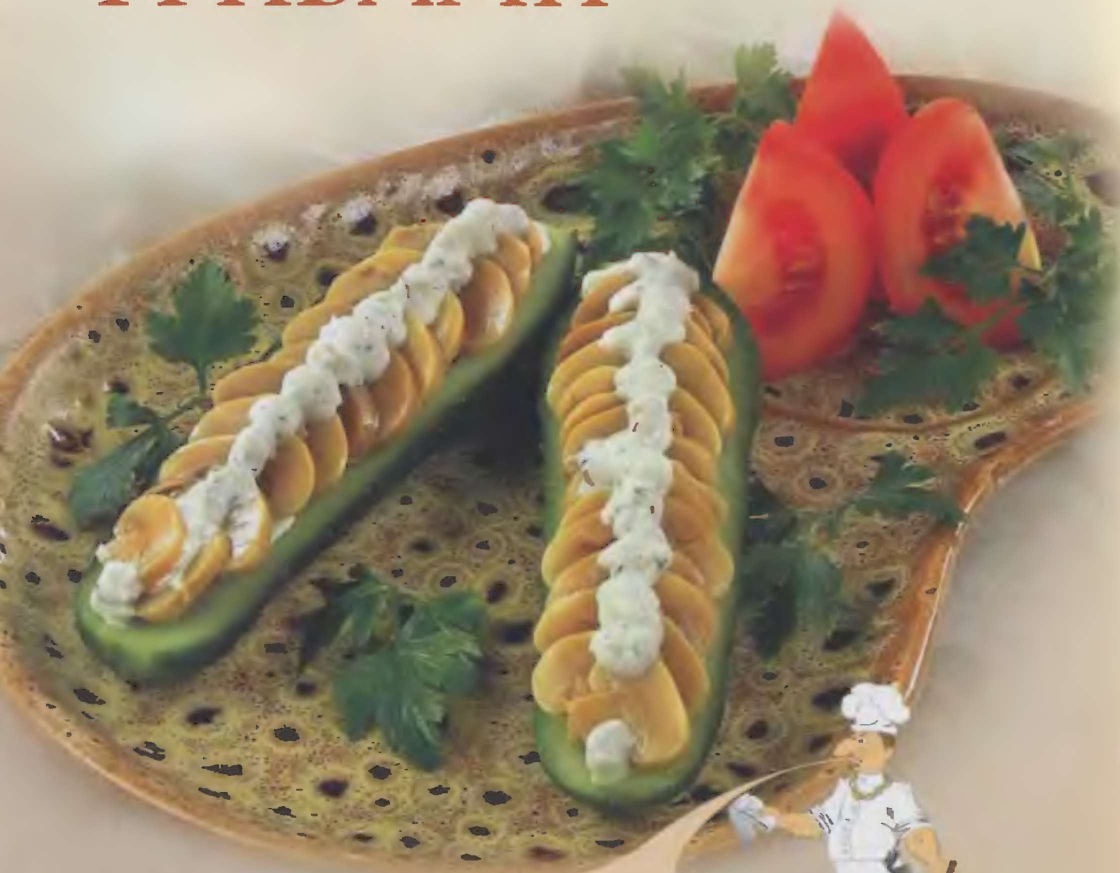
■ У помидоров срежьте верхушки, удалите мякоть, семена и сок. Посолите и поперчите помидоры изнутри.

■ Грибы и лук нашинкуйте и спассеруйте на сливочном масле. Охладите, перемешайте с яйцами, нарезанными мелкими кубиками, и рубленой зеленью.

■ Помидоры наполните фаршем, накройте срезанными верхушками, оформите зеленью и редисом.

• Время приготовления 45 минут •

ОГУРЦЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ





на 2 порции

- огурцы 2 шт.
- грибы маринованные 200 г
- соус хрен с уксусом 1 ст. ложка
- сметана 4 ст. ложки
- зелень укропа рубленая 1 ст. ложка
- соль

■ Огурцы разрежьте вдоль пополам и, удалив семена и часть мякоти, посолите. Затем обсушите от выделившегося сока.

■ Грибы нарежьте ломтиками, смешайте со сметаной, соусом и рубленой зеленью.

■ Заполните огурцы фаршем, оформите зеленью и ломтиками помидора

• Время приготовления 30 минут •

РУЛЕТИКИ ИЗ КИЛЬКИ С ГРИБАМИ

на 7—8 порций

- килька или салака свежая 1 кг
- грибы маринованные 300 г
- маринад грибной 1 стакан
- лук репчатый 3 головки

■ Кильку или салаку разделайте на филе, промойте, сверните рулетиками и закрепите деревянными шпажками. Залейте маринадом и оставьте на 1–2 дня.

■ Перед подачей рулетики уложите на блюдо. Вокруг разложите маринованные грибы, оформите кольцами лука и листьями салата.





• Время приготовления 30 минут плюс маринование •





Кому горяченького?

ГОРЯЧАЯ ГРИБНАЯ ЗАКУСКА

на 4 порции

- грибы (шляпки) 24 шт.
- яйца вареные 4 шт.
- вино белое сухое 2 ст. ложки
- сыр твердый тертый 2 ст. ложки
- лук зеленый рубленый 2 ст. ложки
- масло сливочное 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

Яйца мелко порубите, соедините с сыром, зеленым луком, маслом и вином. Посолите, поперчите и перемешайте.

Заполните яичной смесью шляпки грибов, уложите их на смазанный маслом противень и запекайте 8–10 минут.

При подаче оформите закуску зеленью и свежими овощами.

Время приготовления 45 минут

БОРЩ С ГРИБАМИ

на 5 порций

- грибы 300 г
- лук репчатый 1 головка
- свекла вареная 2 шт.
- картофель 4 шт.
- морковь 1 шт.
- масло сливочное 1 ст. ложка
- томат-пюре 1 ст. ложка
- бульонные кубики грибные 4 шт.
- вода 1¼ л
- специи

Свеклу нарежьте соломкой, картофель – брусочками. Грибы, лук и морковь нарежьте соломкой, спассеруйте на масле, добавьте томат-пюре и пассеруйте еще 3 минуты. Из бульонных кубиков приготовьте бульон.

В кипящий бульон положите картофель, варите 8–10 минут, затем добавьте пассерованные грибы с овощами, свеклу, специи и варите еще 15 минут.

При подаче положите в борщ сметану и зелень.



Время приготовления 50 минут

ЩИ С ОПЯТАМИ

на 4 порции

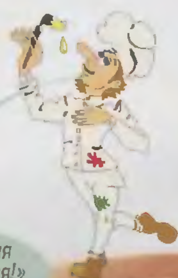
- опята сушеные 30 г
- капуста квашеная 400 г
- лук репчатый 1 головка
- морковь 1 шт.
- масло растительное 2 ст. ложки
- бульон грибной 1 л
- мука 1 ч. ложка
- лавровый лист
- перец черный горошком
- соль

■ Грибы залейте холодной водой и оставьте для набухания, затем отварите в этой же воде, предварительно процедив ее. Откиньте грибы на дуршлаг, нарежьте соломкой. Бульон процедите.

■ Капусту слегка обжарьте на части масла, добавьте немного бульона и потушите 30 минут. Лук и морковь нарежьте соломкой и обжарьте на оставшемся масле.

■ В кипящий бульон положите лук, морковь, капусту, грибы и варите 15 минут, затем введите подсушенную муку, разведенную частью бульона, специи и варите еще 7 минут.

■ Дайте щам настояться, после чего подавайте со сметаной, посыпав зеленью.



Притаились возле пня
и кричат: «Ищи меня!»
Веселые ребята —
тонконогие ...



• Время приготовления 1 час •





Гордый стройный пан,
владыка всем грибам.
Ему неведома грусть,
его называют ...

ГРУЗДЯНКА

на 2 порции

- грузди 100 г
- картофель 2 шт.
- лук репчатый 1 головка
- масло сливочное 1 ст. ложка
- вода ½ л
- соль

■ Лук мелко порубите и обжарьте на масле.

■ Грибы переберите, промойте, нарежьте соломкой и опустите в кипящую воду. Добавьте нарезанный брусочками картофель, пассерованный лук, посолите и доведите до готовности.

■ Подавайте со сметаной, посыпав зеленью.

• Время приготовления 40 минут •

ОКРОШКА С ГРИБАМИ





Кто любит земле кланяться — без награды не останется

на 2 порции

- грибы соленые 120 г
- квас 400 г
- картофель вареный 2 шт
- капуста квашеная ½ стакана
- соус хрен с уксусом готовый 1 ч. ложка
- лук зеленый 8 перьев
- яйца вареные 2 шт.
- соль

■ Картофель, грибы и белок 1 яйца нарежьте кубиками. ⅓ мелко рубленного зеленого лука перетрите с солью, залейте квасом, добавьте растертый со сметаной яичный желток, перемешайте и положите туда картофель, грибы, капусту и соус хрен с уксусом.

■ Подавайте окрошку с половинкой яйца, посыпав оставшимся луком и зеленью.

• Время приготовления 30 минут •

ПОДОСИНОВИКИ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

на 2 порции

- подосиновики или подберезовики 500 г
- лук репчатый 1 головка
- масло растительное 2 ст. ложки
- мука пшеничная 1 ч. ложка
- сметана 1 стакан
- бульон грибной ½ стакана
- перец черный молотый
- соль

■ Грибы нарежьте ломтиками, лук — соломкой. Обжарьте грибы с луком на масле до золотистого цвета.

■ Муку подсушите до желтоватого оттенка, охладите, добавьте бульон, соль, сметану, проварите 5–10 минут.

■ Залейте грибы соусом и варите 3 минуты.

■ При подаче гарнируйте грибы отварным картофелем.



• Время приготовления 40 минут •





ГРИБНЫЕ КОТЛЕТЫ

на 4 порции

- грибы 400 г
- масло сливочное 2 ст. ложки
- хлеб пшеничный черствый 2 ломтика
- молоко ½ стакана
- яйца 3 шт.
- лук репчатый 1 головка
- зелень укропа и петрушки рубленая 2 ст. ложки
- масло растительное 2 ст. ложки
- сухари молотые ¾ стакана
- перец черный молотый
- соль

Хлеб замочите в молоке. Грибы обжаривайте на сливочном масле 15 минут. Охладите, пропустите вместе с луком через мясорубку, соедините с размоченным хлебом и еще раз пропустите через мясорубку. Добавьте взбитые яйца, зелень, перец, соль и перемешайте.

Сформуйте котлеты, запанируйте их в сухарях и обжарьте на растительном масле.

Подавайте котлеты с отварным картофелем.

Время приготовления 40 минут 

ПИРОГ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРИБАМИ

на 4 порции

- картофель 5 шт.
- грибы 400 г
- лук репчатый 2 головки
- масло сливочное 2 ст. ложки
- яйцо 1 шт.
- сливки ½ стакана
- мука пшеничная 1 ст. ложка
- цедра лимонная тертая 1 ст. ложка
- сода ½ ч. ложки
- зелень укропа рубленая 1 ст. ложка
- желток яичный 1 шт.
- сметана 1 ст. ложка
- соль

Очищенный картофель отварите в подсоленной воде и натрите на мелкой терке.

Грибы и лук нарежьте мелкими кубиками, обжарьте на масле.

Соедините картофель, грибы и лук, добавьте яйцо, сливки, муку, соду, цедру, зелень, соль. Массу перемешайте, выложите в смазанную маслом форму, смажьте желтком, смешанным со сметаной, и запекайте 30 минут.

Подавайте пирог горячим.



Время приготовления 1 час 20 минут 

ЗАПЕКАНКА ИЗ МАКАРОН С ГРИБАМИ

на 2 порции

- макаронные изделия 100 г
- грибы 400 г
- бекон 100 г
- помидоры 4 шт.
- яйца 3 шт.
- сметана ½ стакана
- масло сливочное 4 ст. ложки
- сыр твердый тертый 150 г
- зелень петрушки рубленая 1 ст. ложка
- чеснок 1 зубчик
- перец черный молотый
- соль

■ Макароны отварите в большом количестве подсоленной воды, откиньте на дуршлаг, затем заправьте частью масла.

■ Грибы нарежьте ломтиками, бекон – соломкой. Помидоры ошпарьте, снимите кожицу, мякоть нарежьте крупными кубиками.

■ Обжарьте бекон, грибы и помидоры на масле, посолите, поперчите.

■ Взбейте яйца со сметаной, добавьте сыр, зелень, мелко рубленный чеснок, соль, перец и перемешайте.

■ В смазанную маслом форму уложите половину макарон, затем – слой грибов с беконом и помидорами, оставшиеся макароны, залейте яично-сырной смесью и запекайте 15 минут.



• Время приготовления 50 минут •  •



РЫБА С ГРИБАМИ НА ОВОЩНОЙ ПОДУШКЕ

на 8 порций

- рыба (лосось, карп, судак) 1 шт. (2 кг)
- грибы 500 г
- лук репчатый 1 головка
- кабачок 1 шт
- баклажан 1 шт
- перец сладкий 1 шт
- масло оливковое 4 ст. ложки
- лимон ½ шт.
- перец черный молотый
- соль

■ Рыбу выпотрошите, сделайте на одном боку надрезы под углом 45° и вложите в них по ломтику лимона. Посолите, поперчите.

■ Овощи нарежьте соломкой, обжарьте на масле, посолите, поперчите. Отдельно обжарьте нарезанные ломтиками грибы. Посолите

■ На смазанный маслом противень уложите овощную смесь, на нее – рыбу надрезами вверх, вокруг разложите жареные грибы. Полейте маслом и запекайте 40 минут при 180 °C.

• Время приготовления 1 час 10 минут •  •

ЗРАЗЫ С ГРИБАМИ



Зразы – гордость старопольской кухни

на 4 порции

- фарш говяжий 320 г
- грибы 200 г
- мякоть свинины 100 г
- лук репчатый 1 головка
- масло растительное 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

■ Грибы и свинину нарежьте ломтиками, лук мелко порубите.

■ Для начинки свинину обжарьте на масле, добавьте грибы, лук и жарьте до полуготовности Посолите, поперчите.

■ В говяжий фарш добавьте специи, 2 столовые ложки воды, хорошо взбейте его и сформуйте 4 лепешки. На середину каждой лепешки уложите приготовленную начинку и, соединив края, придайте изделиям овальную форму. Обжарьте их до образования золотистой корочки, затем доведите до готовности в духовке.

■ При подаче гарнируйте зразы жареным картофелем.

• Время приготовления 55 минут •

ЭСКАЛОПЫ С ГРИБАМИ

на 2 порции

- мякоть свинины (корейка, окорок) 350 г
- масло оливковое 2 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

для соуса:

- лук репчатый 4 головки
- чеснок 1 зубчик
- сливки густые 100 г
- порошок карри ¼ ч. ложки

для гарнира:

- грибы 200 г
- лук репчатый ½ головки
- чеснок 1 зубчик
- перец черный молотый
- соль

■ Свинину нарежьте порционными кусками, отбейте, посолите, поперчите и обжарьте на масле

■ Для соуса мелко нарезанные лук и чеснок обжарьте, добавьте сливки, ½ стакана воды, карри, доведите до кипения.

■ Залейте эскалопы соусом и доведите его до кипения.

■ Нарезанные ломтиками грибы и мелко рубленные лук и чеснок обжарьте вместе, помешивая. Посолите, поперчите.

■ При подаче гарнируйте эскалопы грибами, оформите зеленью.



• Время приготовления 55 минут •

ЗАПЕКАНКА С ПЕЧЕНЬЮ И ГРИБАМИ

на 6 порций

- печень куриная 500 г
- грибы 300 г
- картофель 3 шт.
- лук репчатый 1 головка
- морковь 1 шт.
- масло растительное 2 ст. ложки
- яйца вареные 2 шт.
- яйца сырые 5 шт.
- мускатный орех тертый ¼ ч. ложки
- перец черный молотый

■ Картофель сварите до готовности в подсоленной воде. Воду слейте. Картофель подсушите и протрите. Добавьте сырые яйца, перец, мускатный орех и взбейте.

■ Лук, морковь и грибы мелко нарежьте и жарьте на масле, помешивая, 5–7 минут. Добавьте печень и жарьте все вместе под крышкой до готовности.

■ На смазанный маслом противень выложите половину картофельной массы, затем печень с овощами и грибами, нарезанные кружочками вареные яйца. Сверху отсадите оставшуюся картофельную массу в виде розочек, сбрызните маслом. Запекайте до образования золотистой корочки.

■ При подаче оформите запеканку зеленью.



Запеканка — загляденье, гостям на удивление



• Время приготовления 1 час 10 минут •  •



СОТЕ ИЗ КУРИНЫХ ГРУДОК С ГРИБАМИ

на 4 порции

- филе куриные 4 шт.
- грибы белые 200 г
- помидоры 2 шт.
- сыр твердый тертый 60 г
- зелень петрушки рубленая 1 ст. ложка
- яйцо 1 шт.
- чеснок 1 зубчик
- орешки кедровые 2 ст. ложки
- вино белое сухое ½ стакана
- соль

■ Куриные филе отбейте до толщины 0,5 см, посолите.

■ Мелко нарезанные грибы и помидоры перемешайте с сыром, яйцом, рублеными зеленью и чесноком.

■ Положите смесь на отбитые филе, посыпьте орешками и сверните рулетиками, скрепив их деревянными шпажками.

■ Обжарьте рулетики до образования золотистой корочки, залейте вином и тушите в духовке 15 минут.

■ Подавайте рулетики, полив сочком, в котором они тушились. Оформите зеленью, цедрой и дольками апельсина.

• Время приготовления 55 минут •  •

ГРИБНОЙ ОМЛЕТ





на 4 порции

- яйца 4 шт.
- грибы 400 г
- корень петрушки 1 шт.
- мука пшеничная 1 ст. ложка
- бульон грибной 2–3 ст. ложки
- масло сливочное 1 ст. ложка
- масло растительное 1 ст. ложка
- перец красный молотый
- соль

■ Мелко нарезанные грибы и натертую на крупной терке петрушку обжарьте на растительном масле.

■ Желтки разотрите с солью, поперчите, смешайте с грибами и мукой, влейте бульон. Добавьте взбитые белки, перемешайте.

■ Вылейте смесь на сковороду, смазанную растительным маслом, и запекайте до готовности.

■ При подаче омлет сверните пополам или подверните края, придав ему вид пирожка, полейте растопленным сливочным маслом и оформите веточкой зелени. Сбоку положите тонкие ломтики ветчины.

• Время приготовления 20 минут •  •

ТОРТ ИЗ БЛИНЧИКОВ С ГРИБАМИ

на 6 порций

для блинчиков:

- грибы соленые или маринованные 600 г
- корейка копченая 100 г
- лук репчатый 1 головка
- мука 1 стакан
- крахмал 1 ст. ложка
- молоко 1 стакан
- яйца 2 шт.
- масло растительное 2 ст. ложки
- соль

для крема:

- сыр плавленый мягкий 200 г
- масло сливочное 2 ст. ложки
- зелень укропа рубленая 1 ст. ложка
- перец красный молотый

■ Грибы, лук и корейку пропустите через мясорубку и обжаривайте на части растительного масла 10–15 минут.

■ Из муки, крахмала, молока и яиц замесите тесто, добавьте в него грибную массу, посолите и перемешайте. Испеките блинчики на раскаленной сковороде, смазывая ее оставшимся растительным маслом.

■ Сыр взбейте с размягченным сливочным маслом, добавьте зелень и перец.

■ Уложите блинчики стопкой, прослоив сырным кремом, и запекайте в духовке 5–7 минут.

■ Подавайте торт горячим, оформив солеными грибами и веточками зелени.



• Время приготовления 1 час 20 минут •  •

ПИЦЦА С ГРИБАМИ

на 4 порции

для теста:

- мука 1½ стакана
- сметана 3 ст. ложки
- маргарин 230 г
- сахар, сода, уксус 3%-й по 1 ч. ложке
- соль

для начинки:

- грибы 600 г
- лук репчатый 1 головка
- масло растительное 2 ст. ложки
- помидоры 2 шт.
- яйца 2 шт.
- сметана ⅔ стакана
- сыр твердый 100 г
- зелень петрушки и базилика рубленая 1 ст. ложка
- соль

■ Для начинки мелко нарезанные лук и грибы обжарьте на растительном масле, посолите.

■ Для теста размягченный маргарин взбейте, добавьте сметану, соль, сахар, гашенную уксусом соду и просеянную муку. Из готового теста раскатайте лепешку и уложите ее в смазанную маслом форму, сформовав бортики.

■ На лепешку выложите начинку, на нее – зелень, нарезанные кружочками помидоры. Полейте сметаной, взбитой с яйцами, посыпьте тертым сыром и запекайте в духовке 40 минут.

■ Выложите пиццу на блюдо.



• Время приготовления 1 час 20 минут •  •



БУЛОЧКИ ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА С ГРИБАМИ

на 15—20 штук

для теста:

- мука 2 стакана
- вода 2 стакана
- масло сливочное 200 г
- яйца 8 шт.
- соль ½ ч. ложки

для начинки:

- грибы 300 г
- сыр рокфор 300 г
- масло сливочное 100 г
- зелень петрушки рубленая 2 ст. ложки
- соль

■ В кипящей воде растопите масло, всыпьте соль, муку и варите 2–5 минут, непрерывно помешивая, пока тесто не станет эластичным. Охладите до 60 °С и введите яйца по одному, каждый раз вымешивая тесто до однородной консистенции. Готовое тесто отсадите из кондитерского мешка на противень небольшими порциями и выпекайте 15–20 минут при 210 °С. Как только булочки поднимутся и зарумянятся, уменьшите нагрев и выпекайте еще 15 минут.

■ Для начинки мелко нарезанные грибы обжарьте на половине нормы масла, посолите и перемешайте с частью раскрошенного сыра.

■ Готовые булочки, надрезав, наполните начинкой, смажьте оставшимся маслом и посыпьте смесью зелени и сыра.

• Время приготовления 1 час 10 минут •  •

УДК 641.55 (083)
ББК 36.997
Г82

Грибной пир.– Челябинск: Аркаим, 2004.– 32 с.: ил.– (серия «Семь поварят»).

Г82 ISBN 5-8029-0849-1

Блюда из грибов – традиционные блюда русской кухни. Рецепты этой книги помогут вам устроить настоящий грибной пир.

УДК 641.55 (083)
ББК 36.997

Издание для досуга

Грибной пир

Ответственный редактор А. А. Самойлов
Дизайн – В. А. Кугаевский
Художник Е. М. Суздальцева
Художественный редактор О. И. Воробьева
Научный редактор Н. В. Ильиных
Технический редактор Т. В. Анохина
Корректор М. В. Вербина
Компьютерная верстка – Е. И. Чумак
Фотограф А. А. Титаев
Обложка:
Стилист Е. Б. Брюхина
Фотограф К. А. Шевчик



Блюда приготовлены и апробированы в кулинарной студии издательства «Аркаим»

Подписано в печать 31.08.04. Гарнитура FreeSet. Печать офсетная
Издательство «Аркаим», издательство «Урал Л.Т.Д.», 454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
Отпечатано в Китае

По вопросам приобретения литературы обращайтесь:

Челябинск, ООО «Издательство «Аркаим» («Урал Л.Т.Д.»)
454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
тел. (3512) 65-87-01 (отдел реализации)
тел/факс: 65-87-00, 65-86-97
e-mail: sales@arkaim.biz, www.millionmenu.ru

Москва, представительство ООО «Издательство «Аркаим» («Урал Л.Т.Д.»)
107023, г. Москва, ул. Малая Семеновская, 11а, стр. 4
тел.: (095) 964-14-57, 964-14-80
e-mail: moscow@arkaim.biz

Генеральный поставщик бумаги ОАО «Русбумторг»
117630, г. Москва, ул. Обручева, д. 23
тел.: (095) 424-28-55, 424-24-11, тел/факс 424-06-90
e-mail: secretar@rusbumtorg.ru

ISBN 5-8029-0849-1

© Издательство «Аркаим», 2004
© Издательство «Урал Л.Т.Д.», 2004